

# Anelli di Giove

Mi sono imbattuto tempo fa in questa ricetta creata dal Maestro pasticcere Iginio Massari, e il mio amore per il cioccolato ha avuto la meglio! E' bastata la foto sul blog del Maestro e mi è venuta voglia di provarli subito. Due biscottini di frolla montata al cacao



super friabili accoppiati con un velo di marmellata poi tuffati per metà nel cioccolato fondente. Una delizia. Non ho cambiato una virgola dalla ricetta originale, e devo dire che sono davvero speciali !

Ingredienti per circa 16-18 biscotti (doppi):

- per la frolla:
  - 250 gr burro
  - 120 gr zucchero a velo
  - i semi di 1 baccello di vaniglia (o un cucchiaino di estratto)
  - 65 gr di albumi d'uovo (circa 2 albumi)
  - 300 gr farina 00
  - 45 gr cacao amaro in polvere
- per la decorazione:
  - marmellata di arance amare
  - 300 gr cioccolato fondente extra



Assicurarsi che il burro sia a temperatura ambiente; se non lo è, passarlo al microonde alla potenza minima (io ho usato 150W) per circa 2 minuti.

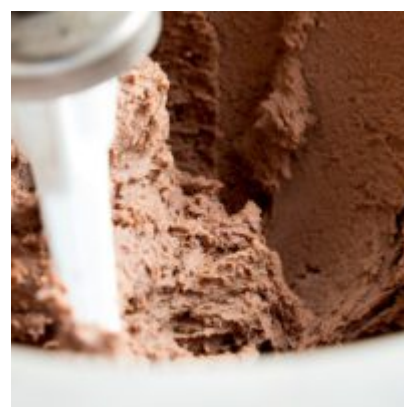
Montare con la planetaria il burro con lo zucchero a velo a cui si saranno aggiunti i semi della bacca di vaniglia, per circa 2-3 minuti, fino ad ottenere una

spuma simile alla panna montata.

Unire lentamente gli albumi (che non vanno precedentemente montati) alternandoli alla farina e al cacao, che vanno precedentemente ben setacciati insieme (soprattutto il cacao, che forma tantissimi grumi di solito).

Lavorare ancora qualche secondo a bassa velocità con la planetaria fino ad ottenere un'amalgama uniforme. (si presenta un composto piuttosto denso, e farete un poco di fatica a spremerlo, ma manterrà bene la forma in cottura).

Trasferire in una sacca da pasticciere dotata di cornetto a stella (dalla punta non troppo grossa) e formare, su fogli di carta forno, degli anelli di uguale dimensione tra loro, di circa 4-5 cm di diametro.



Con l'ultimo impasto residuo, se non si riescono ad ottenere un numero pari di biscotti, potete spremere un paio di biscottini dritti... non si butta via niente!

Cuocere in forno statico a 170° tenendo la porta del forno leggermente socchiusa (usate un cucchiaino da cucina) per fare

fuoriuscire il vapore, per circa 14 minuti.

Io ho riempito 2 teglie quindi, mentre la prima cuoce, ho lasciato la seconda in frigorifero. La seconda teglia l'ho

cotta per circa 16 minuti in quanto la frolla risulta leggermente più fredda.

Una volta sfornati, lasciare riposare 2-3 minuti poi trasferire i biscotti su una gratella (va bene anche la griglia del forno) e lasciare raffreddare completamente.

Accoppiare i biscotti a due a due con un sottile strato di marmellata di arance amare, e tenere a parte.

Fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde (spezzettare, porre in una ciotola di vetro e azionare il microonde alla massima potenza per 20 secondi, mescolare e ripetere fino a completo scioglimento). Tuffare i biscotti per metà nel cioccolato fuso (\*) e porre a raffreddare su un piatto (possibilmente fare in modo che il cioccolato fuso non tocchi il piatto).



## **NOTA sul temperaggio:**

per un risultato ottimale, sia come lucentezza che come croccantezza, il cioccolato andrebbe temperato. Se avete voglia di cimentarvi trovate [QUI](#) il procedimento. Altrimenti limitatevi a fonderlo ed usarlo subito. Non otterrete lo stesso risultato ma farete comunque un figurone.